

## NZ Red IPA

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **13.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (88.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (9.8%)	75 %	45
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	30 g	15 min	7.8 %
Whirlpool	Kohatu	30 g	0 min	7.8 %
Na zimno	Kohatu	60 g	5 dni	7.8 %